GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN FOOD PROCESSOR



Art.-Nr. 40962

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

- ***WARNUNG:*** *Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.*

- ***WARNUNG:*** *Die Klingen der Schneide- und Raspelscheibe und dem Universal-Hackmesser sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Universal-Hackmesser immer nur am Schaft und die Schneide- und Raspelscheibe am Rand an.*

- *Wenn Sie mit der Schneide- und Raspelscheibe arbeiten: Entfernen Sie Faserstoffe von den Messern. Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer.*

- *Wenn Sie mit dem Universal-Hackmesser arbeiten: Entfernen Sie eventuelle harte Bestandteil der Nahrungsmittel, die sich am Messer verkeilen können. Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll.*

- *Wenn Sie mit der Schneide- und Raspelscheibe oder dem Universal-Hackmesser arbeiten, dann betreiben Sie das Gerät* ***niemals*** *ohne den Stopfer. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.*

- *Der Motor arbeitet nur, wenn der Behälter und der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt sind.*

- *Sicherung: Sie können den Arbeitsbehälter nur vom Motorsockel abnehmen, wenn Sie erst den Deckel vom Arbeitsbehälter abgenommen haben. Da der Deckel und der Arbeitsbehälter zusammen auf dem Motorsockel gesichert werden.*

- *Schalterposition ‚Pulse': Intervall Verarbeitung. Sie können mit der ‚Pulse'-Taste arbeiten, wenn Sie den Schalter dabei solange gedrückt halten.*

- *Schalterposition Position ‚ON': Dauerbetrieb.*

- ***ACHTUNG:*** *Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 3-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.*

- *Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Saft aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten. Nehmen Sie erst den Stopfer aus dem Füllschacht, wenn Sie Nahrungsmittel über den Füllschacht nachschieben wollen.*

- *Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für nicht zu harte Nahrungsmittel.*
  Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide, Eiswürfeln oder ähnlichem.

- ***WARNUNG:*** *Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.*

- ***Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen. Die abnehmbaren Bauteile sind Geschirrspülmaschinen geeignet.***

Der Gastroback Design Food Processor dient zum Schneiden und Raspeln von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch, Kräutern und ähnlichem, zum Malen von nicht zu harten Nahrungsmitteln und zum Rühren von Teig. Das Gerät ist ideal zur Zubereitung von Rohkost-Salaten und zur zeitsparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. ***Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.***
Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur zum Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen und zum Gebrauch in Innenräumen. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten durchgehend arbeiten. Warten Sie danach mindestens 1 Minute, bevor Sie das Gerät erneut einschalten, um eine Überhitzung und Beschädigung des Motors zu vermeiden.

• Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie ***niemals****, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.*

• ***Niemals*** *das Gerät am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. Fassen Sie das Gerät immer am Motorsockel an, wenn Sie das Gerät bewegen oder verwenden wollen.*

• Das Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Kinder und gebrechliche Personen geeignet. Die Werkzeuge des Geräts enthalten extrem scharfe Messer. ***Niemals*** *das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.*

• Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät ***nicht*** *in feuchten oder nassen Bereichen.* ***Niemals*** *das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.*

• ***Niemals*** *das Gerät, das Netzkabel oder das Zubehör des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Setzen Sie das Gerät nicht für längere Zeit intensiver Sonneneinstrahlung aus. Halten Sie das Gerät und besonders das Netzkabel fern von scharfen Kanten.*

• Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät zerlegen, zusammenbauen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für kurze Arbeitspausen.

• Wenn Sie mit der Schneide- und Raspelscheibe oder dem Universal-Hackmesser arbeiten, dann betreiben Sie das Gerät ***niemals*** *ohne den Stopfer. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.* ***Niemals*** *die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Arbeitsbehälter oder den Füllschacht halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.*

• ***Niemals*** *das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.* ***Niemals*** *das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Geräts eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.* ***Niemals*** *das Gerät auf feuchte oder nasse Oberflächen stellen. Wenn das Gerät mit Feuchtigkeit in Berührung gekommen ist, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.*

• Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen!

• ***Niemals*** *das Gerät und die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen.*

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für nicht zu harte Nahrungsmittel.
Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide, Eiswürfeln oder ähnlichem.

• Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion. ***Niemals*** *das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.* ***Niemals*** *das Gerät mit schadhaften Bauteilen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.*

• Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen im Kapitel Bedienung zusammengesetzt haben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

• Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.

*• **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät sofort AUS, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Bauteile abnehmen oder einsetzen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker ziehen.*

*• **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängen. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.*

*• **Niemals** das Gerät mit nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. **Niemals** das Gerät anfassen, wenn das Gerät feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose.*

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

*• Halten Sie **niemals** Ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher oder ähnliches) in den Arbeitsbehälter oder in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie immer nur den Stopfer, um die Nahrungsmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen.*

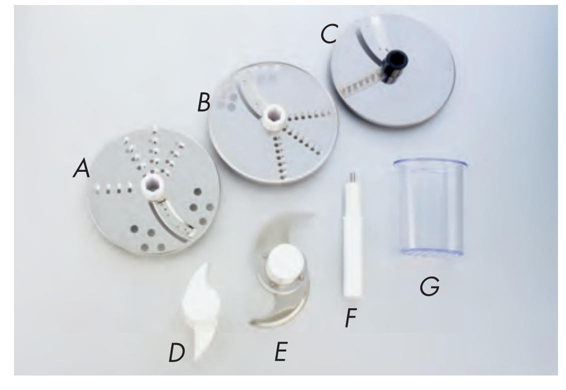
• Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Saft aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten.

*• Die Messer sind sehr scharf. **Niemals auf die Klingen fassen. Verwenden Sie das Zubehör des Geräts ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck, um schwerste Verletzungen und Sachschäden zu***

vermeiden. *Behandeln Sie das Gerät und alle Bauteile mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung.*

Ihren neuen Design Food Processor kennen lernen





A/B:	Schneide- und Raspelscheibe, 2 mm und 3 mm für feine und grobe Gemüsestifte oder Scheiben
C:	Schneidescheibe speziell für Pommes Frites
D:	Kunststoffmesser
E:	Universal-Hackmesser
F:	Halterungs-Stift für Schneide- und Raspelscheibe
G:	Stopfer

Bedienung

Das Gerät verarbeitet Ihre Nahrungsmittel in wenigen Sekunden und ist nicht für den Dauerbetrieb vorgesehen. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann machen Sie längere Pausen zwischen den einzelnen Portionen.

Der Motor arbeitet nur, wenn der Behälter und der Deckel richtig aufgesetzt sind.

Wenn der Motor während der Arbeit stockt oder langsamer läuft, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Schalterposition ‚OFF') und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie danach eventuelle Verstopfungen oder harte Bestandteile der Nahrungsmittel. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'.

- *Wenn Sie mit der Schneide- und Raspelscheibe arbeiten: Entfernen Sie Faserstoffe von den Messern. Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer.*

- *Wenn Sie mit dem Universal-Hackmesser arbeiten: Entfernen Sie eventuelle harte Bestandteil der Nahrungsmittel, die sich am Messer verkeilen können. Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Nahrungsmittel mit einem Löffel heraus, bevor Sie weiter arbeiten.*

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: *Die Klingen der Schneide- und Raspelscheibe und dem Universal-Hackmesser sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Universal-Hackmesser immer nur am Schaft und die Schneide- und Raspelscheibe am Rand an. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen: Erstickungsgefahr!*

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör.

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'.

Raspeln und schneiden

WARNUNG: *Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.*
Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen und vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kochbesteck, Tücher) im Arbeitsbehälter oder Füllschacht befinden, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Fassen Sie die Schneide- und Raspelscheibe immer nur am Rand an, um Verletzungen durch die scharfen Messer zu vermeiden.

1. *Stellen Sie den Motorsockel auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit').*

2. *Setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel und drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung gegen den Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel verriegelt ist (der Griff zeigt nach vorne und liegt über dem Bedienmenü).*



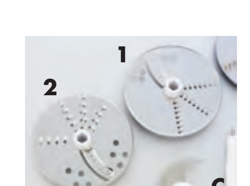
3. *Setzen Sie den Halterungs-Stift auf die Welle in der Mitte des Arbeitsbehälters (Abb. A). Der lange Schaft an dem Halterungs-Stift muss dabei über die Welle im Motorsockel gleiten und das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungs-Stift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungs-Stift 1 bis 2 cm über dem Rand des Arbeitsbehälters hinaus.*

4. *Setzen Sie die Schneide- und Raspelscheibe auf den Halterungs-Stift (Abb. B). Drehen Sie die Schneide- und Raspelscheibe dabei langsam, bis der Sechskant des Halterungs-Stifts in die Sechskant-Öffnung der Schneide- und Raspelscheibe gleitet.*



• Zum Raspeln (Beispiel: Karotten) müssen die gewölbten Schneiden der Raspel nach oben weisen.

• Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in Scheiben schneiden wollen (Beispiel: Gurken), dann setzen Sie die Scheibe mit dem Schneidmesser nach oben auf.



WICHTIG: *Sie haben zwei unterschiedliche Schneide- und Raspelscheiben. Für dünne Scheiben und feine Raspeln nehmen Sie die Schneide- und Raspelscheibe mit den feineren Öffnungen (Abb. C-1) und für stärkere Scheiben und gröbere Raspeln nehmen Sie die Schneide- und Raspelscheibe mit den größeren Öffnungen (Abb. C-2).*



5. *Setzen Sie den Deckel auf (Abb. D). Der Füllschacht kann dabei entweder nach vorne (zum Bedienmenü) weisen oder gegenüber vom Bedienmenü liegen. Wichtig ist nur, dass der Rand des Deckel mit dem Rand des Arbeitsbehälters abschließen muss. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Behälter zu verriegeln.*

WICHTIG: *Die Erhebungen an der Kante des Deckels sollten auf die Plastikflügel des Arbeitsbehälters justiert sein. Senken Sie den Deckel in Position. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass er richtig verriegelt ist.*

Hinweis: *Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.*

6. *Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor. Schneiden Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf in Stücke passender Größe (siehe ‚Tipps zur Vorbereitung der Nahrungsmittel').*

7. *Füllen Sie die Nahrungsmittel locker in den Füllschacht und setzen Sie den Stopfer darüber.*

WARNUNG: Niemals *das Gerät ohne den Stopfer betreiben.* ***Niemals*** *die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.*

8. *Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.*

9. *Schalten Sie die Funktionstaste auf die Position ‚ON'. Der Motor beginnt zu arbeiten; die Nahrungsmittel im Füllschacht werden zerkleinert und im unteren Teil des Arbeitsbehälters gesammelt.*
Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer ohne Gewaltanwendung leicht nach unten. Drücken Sie nicht zu fest auf den Stopfer, um den Motor nicht zu stark zu belasten. Der Motor darf nicht merklich langsamer werden oder sogar stecken bleiben.

ACHTUNG: *Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 3-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.*

10. *Sobald die Nahrungsmittel im Füllschacht vollständig verarbeitet wurden, können Sie weitere Nahrungsmittel einfüllen.*

ACHTUNG: Niemals *bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel herausgeschleudert werden könnten.*

WARNUNG: *Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.*

Hinweis: *Besonders fasriges Obst- und Gemüsesorten können die Messer blockieren und verstopfen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort AUS, warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie danach den Deckel des Geräts und nehmen sie die Schneide- und Raspelscheibe ab. Spülen Sie die Schneide- und Raspelscheibe sorgfältig unter fließendem Wasser aus und entfernen Sie die Nahrungsmittelreste. Setzen Sie anschließend das Gerät wieder vollständig zusammen und arbeiten Sie normal weiter.*

11. *Nach der Arbeit: Schalten Sie die Funktionstaste auf die Schalterposition ‚OFF', warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*

12. *Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.*

Herstellen von Pommes Frites

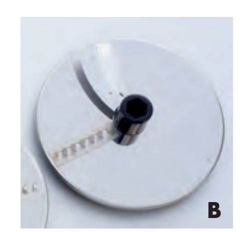
WARNUNG: *Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.*

__1.__ Stellen Sie den Motorsockel auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit').

__2.__ Setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel und drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung gegen den Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel verriegelt ist (der Griff zeigt nach vorne und liegt über dem Bedienmenü).


A

__3.__ Setzen Sie den Halterungs-Stift auf die Welle in der Mitte des Arbeitsbehälters. Der lange Schaft an dem Halterungs-Stift muss dabei über die Welle im Motorsockel gleiten und das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungs-Stift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungs-Stift 1 bis 2 cm über dem Rand des Arbeitsbehälters hinaus.


B

__4.__ Setzen Sie die Pommes Frites Schneidescheibe auf den Halterungs-Stift. (Abb. B) __WICHTIG:__ Die Schneiden der Pommes Frites Schneidescheibe zeigen nach oben. Drehen Sie die Schneidescheibe langsam, bis der Sechskant des Halterungs-Stifts in die Sechskant-Öffnung der Pommes Frites Schneidescheibe gleitet.


C

__5.__ Setzen Sie den Deckel auf. Der Füllschacht kann dabei entweder nach vorne (zum Bedienmenü) weisen oder gegenüber vom Bedienmenü liegen. Wichtig ist nur, dass der Rand des Deckel mit dem Rand des Arbeitsbehälters abschließen muss. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Gerät zu verriegeln.

__WICHTIG:__ Die Erhebungen an der Kante des Deckels sollten auf die Plastikflügel des Arbeitsbehälters justiert sein. Senken Sie den Deckel in Position. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass er richtig verriegelt ist.

__Hinweis:__ Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

__6.__ Bereiten Sie die Kartoffeln vor. Schneiden Sie die Kartoffeln bei Bedarf in Stücke passender Größe (siehe ‚Tipps zur Vorbereitung der Nahrungsmittel').

__7.__ Füllen Sie die Kartoffeln locker in den Füllschacht und setzen Sie den Stopfer darüber.

__WARNUNG: Niemals__ das Gerät ohne den Stopfer betreiben. __Niemals__ die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

__8.__ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

__9.__ Schalten Sie die Funktionstaste auf die Position ‚ON'. Der Motor beginnt zu arbeiten; die Nahrungsmittel im Füllschacht werden zerkleinert und im unteren Teil des Arbeitsbehälters gesammelt.

Drücken Sie die Kartoffeln mit dem Stopfer ohne Gewaltanwendung leicht nach unten. Drücken Sie nicht zu fest auf den Stopfer, um den Motor nicht zu stark zu belasten. Der Motor darf nicht merklich langsamer werden oder sogar stecken bleiben.

ACHTUNG: *Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 3-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.*

10. *Sobald die Kartoffeln im Füllschacht vollständig verarbeitet wurden, können Sie weitere Kartoffeln einfüllen.*

ACHTUNG: Niemals *bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel herausgeschleudert werden könnten.*

WARNUNG: *Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.*

Hinweis: *Sollte die Raspelscheibe blockieren und verstopfen: Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort AUS, warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter und im Anschluss nehmen Sie die Schneidescheibe ab. Spülen Sie die Schneidescheibe sorgfältig unter fließendem Wasser aus und entfernen Sie die Nahrungsmittelreste. Setzen Sie anschließend das Gerät wieder vollständig zusammen und arbeiten Sie normal weiter.*

11. *Nach der Arbeit: Schalten Sie die Funktionstaste auf die Schalterposition ‚OFF', warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*

12. *Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.*

Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel

- *Entfernen Sie alle ungenießbaren Bestandteile der Lebensmittel: Schalen, Kerne und Stiele. Beispiel: Tomaten sollten Sie vor der Verarbeitung häuten.*

- *Kräuter lassen sich am besten getrocknet raspeln. Frische Kräuter und Blattgemüse sollten Sie am besten mit dem Universal-Hackmesser verarbeiten.*

- *Wenn Sie Obst und Gemüse raspeln oder schneiden wollen, dann schneiden Sie die Zutaten in Stücke von geeigneter Größe damit sie in den Füllschacht passen. Beispiel: Gurken und Zucchini können Sie der Länge nach halbieren.*

- *Stecken Sie Wurzeln (Karotten, Schwarzwurzel, Petersilienwurzel und anderes) mit dem Krautansatz nach unten in den Füllschacht.*

Mit dem Universal-Hackmesser arbeiten

Das Universal-Hackmesser ist ideal zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Knoblauch, Backpflaumen (ohne Kerne) und ähnlichem sowie zum Malen von Walnüssen, Mandeln, oder anderen Nüssen. Entfernen Sie vor der Verarbeitung eventuell die Schalen von den Lebensmitteln.

WARNUNG: *Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.*
Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide oder ähnlich harten Nahrungsmitteln.

WARNUNG: *Die Klingen des Universal-Hackmessers sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen sondern fassen Sie das Universal-Hackmesser immer nur am Schaft an.*

1. *Stellen Sie den Motorblock auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit').*

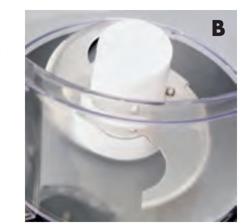
2. *Setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel und drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung gegen den Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel verriegelt ist.*

3. *Stecken Sie nun das Universal-Hackmesser direkt auf die Welle des Arbeitsbehälters (Abb. A).*

A

WICHTIG: *Der Arbeitsbehälter muss komplett leer und gereinigt sein zum Einsetzen des Universal-Hackmessers. Sind noch Lebensmittelreste am Boden des Behälters, läßt sich das Messer nicht ganz auf die Welle aufstecken.*

Drücken Sie das Messer soweit herunter, dass das untere Messer ca. 2 mm über dem Boden des Arbeitsbehälters aufliegt (Abb. B).


B

HINWEIS: *Das Messer verarbeitet und schneidet die Nahrungsmittel direkt über dem Boden des Arbeitsbehälters - aus diesem Grund darf auch der Halterungs-Stift nicht eingesetzt werden.*

4. *Bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und füllen Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie den Arbeitsbehälter höchstens bis zur Hälfte auf.*

- *Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln und Gefrorenes in etwa 1 cm dicke Stücke oder Scheiben.*

- *Entfernen Sie ungenießbare und harte Bestandteile: Stiele, Schalen, Kerne, Knochen, Knorpel und Sehnen.*

__4.__ Setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter (Abb. C). Der Füllschacht kann dabei entweder nach vorne (zum Bedienmenü) weisen oder gegenüber vom Bedienmenü liegen. Wichtig ist nur, dass der Rand des Deckel mit dem Rand des Arbeitsbehälters abschließen muss. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Gerät zu verriegeln.


C

__WICHTIG:__ Die Erhebungen an der Kante des Deckels sollten auf die Plastikflügel des Arbeitsbehälters justiert sein. Senken Sie den Deckel in Position. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass er richtig verriegelt ist.

__Hinweis:__ Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

__5.__ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



__6.__ Schalten Sie die Funktionstaste auf die Position ‚ON' für Dauerbetrieb. Der Motor beginnt zu arbeiten und die Nahrungsmittel im Arbeitsbehälter werden zerkleinert.

__Hinweis:__ Normalerweise muss das Gerät nur wenige Sekunden arbeiten, um die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Beschaffenheit zu zerkleinern.

Wenn Sie Nüsse, frische Kräuter oder ähnliche Nahrungsmittel hacken wollen, dann können Sie auf ‚Pulse' schalten. Diese Schalterposition ist nur für den Pulsbetrieb gedacht und arbeitet nur solange Sie die Taste gedrückt halten. Betätigen Sie den Schalter bei Bedarf mehrmals in kurzen Intervallen.

__ACHTUNG:__ Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 3-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

__7.__ Sobald die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben: Schalten Sie die Funktionstaste auf die Schalterposition ‚OFF', warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

__8.__ Nehmen Sie die zerkleinerten Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Kunststoff oder Holz aus dem Arbeitsbehälter. Sie können dazu den Arbeitsbehälter vom Gerät abnehmen, wie in der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung' beschrieben.

__9.__ Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.

Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel

- *Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile der Lebensmittel (Beispiel: Knochen, harte Schalen).*

- *Frische Kräuter und Blattgemüse lassen sich am besten im Pulsbetrieb verarbeiten. Sie können dafür die Schalterposition **‚Pulse'** verwenden.*

- *Wenn Sie Nüsse und Mandeln hacken wollen, dann sollten Sie das Gerät und die Zutaten vorher gut trocknen, da die Nahrungsmittel sonst verklumpen können.*

- *Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Verarbeiten Sie Ihre Nahrungsmittel besser in kleineren Portionen.*
- *Sie erreichen eine gleichmäßige Beschaffenheit Ihrer Nahrungsmittel, wenn Sie die Zutaten vor der Verarbeitung in möglichst gleichgroße Stücke schneiden.*

- *Feuchte Nahrungsmittel (Beispiel: Fleisch, frische Kräuter), die am Rand des Arbeitsbehälters kleben, sollten Sie eventuell mit einem Holz- oder Kunststofflöffel wieder in die Mitte schieben. Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Arbeitsbehälter.*

- *Hacken Sie die Nahrungsmittel nicht zu fein.*

Mit dem Kunststoffmesser arbeiten

Das Kunststoffmesser ist ideal zum Verrühren von unterschiedlichen Teigsorten. Rezeptideen finden Sie ab Seite 18.

***WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.*
Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von zu festen Teigsorten.

***1.** Stellen Sie den Motorblock auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit').*

***2.** Setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel und drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung gegen den Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel verriegelt ist. Stecken Sie nun das Kunststoffmesser direkt auf die Welle des Arbeitsbehälters (Abb. A).*

A

WICHTIG: *Der Arbeitsbehälter muss komplett leer und gereinigt sein zum Einsetzen des Kunststoffmessers. Sind noch Lebensmittelreste am Boden des Behälters, läßt sich das Messer nicht ganz auf die Welle aufstecken.*

Drücken Sie das Messer soweit herunter, dass das Messer ca. 2 mm über dem Boden des Arbeitsbehälters aufliegt.

HINWEIS: *Das Kunststoffmesser verarbeitet die Nahrungsmittel direkt über dem Boden des Arbeitsbehälters - aus diesem Grund darf auch der Halterungs-Stift nicht eingesetzt werden.*

3. *Füllen Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie den Arbeitsbehälter höchstens mit 480 ml Flüssigkeit. Größere Mengen könnten beim Verrühren zwischen Deckel und Arbeitsbehälter überlaufen.*



4. *Setzen Sie den Deckel auf (Abb. C). Der Füllschacht kann dabei entweder nach vorne (zum Bedienmenü) weisen oder gegenüber vom Bedienmenü liegen. Wichtig ist nur, dass der Rand des Deckel mit dem Rand des Arbeitsbehälters abschließen muss. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Gerät zu verriegeln.*

WICHTIG: *Die Erhebungen an der Kante des Deckels sollten auf die Plastikflügel des Arbeitsbehälters justiert sein. Senken Sie den Deckel in Position. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass er richtig verriegelt ist.*

Hinweis: *Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.*

5. *Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.*



6. *Stellen Sie sicher, dass der Stopfer im Füllschacht steckt, da Ihnen sonst der Teig beim Verrühren entgegen spritzt und schalten Sie die Funktionstaste auf die Position ‚ON' (für Dauerbetrieb). Der Motor beginnt zu arbeiten und die Nahrungsmittel im Arbeitsbehälter werden verrührt.*

Wenn Sie Zutaten langsam in den Teig hineinarbeiten wollen, dann können Sie auf ‚Pulse' schalten. Diese Schalterposition ist nur für den Pulsbetrieb gedacht und arbeitet nur solange Sie die Taste gedrückt halten. Betätigen Sie den Schalter bei Bedarf mehrmals in kurzen Intervallen.

ACHTUNG: *Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 3-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.*

7. *Sobald der Teig die gewünschte Beschaffenheit hat schalten Sie die Funktionstaste auf die Schalterposition ‚OFF', warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*

8. *Nehmen Sie die Teig mit einem Löffel aus Kunststoff oder Holz aus dem Arbeitsbehälter. Flüssigeren Teig können Sie aus dem Arbeitsbehälter herausgießen. Sie können dazu den Arbeitsbehälter vom Gerät abnehmen, wie in der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung' beschrieben.*

9. *Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.*

Pflege und Reinigung

WARNUNG: *Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.* ***Niemals*** *den Deckel des Geräts abnehmen oder irgendwelche Fremdkörper in den Füllschacht halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.*

Die Klingen der Schneide- und Raspelscheibe und des Universal-Hackmessers sind sehr scharf! Niemals auf die Klingen fassen. *Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur an den Kunststoffteilen (Rand oder Schaft) an.*

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder kochendes Wasser darüber gießen!

Niemals *den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.* ***Niemals*** *Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen oder den Motorsockel auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen.*

Niemals *das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel und harte, scharfkantige Gegenstände beschädigen die Oberflächen.* ***Niemals*** *beim Reinigen Gewalt anwenden.*

1. *Schalten Sie immer zuerst AUS (Schalterposition ‚OFF'), warten Sie bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*

ACHTUNG: *Wenden Sie beim Abnehmen der Bauteile niemals Gewalt an. Der Deckel und der Arbeitsbehälter werden zum Betrieb am Gerät verriegelt und können nur nach einer ca. 1/6 Umdrehung im Uhrzeigersinn abgenommen werden.* ***HINWEIS:*** *Sie können den Behälter nur abnehmen wenn Sie vorher den Deckel abgenommen haben, ansonsten sind die beiden Bauteile am Motorsockel gesichert.*

2. *Nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter ab. Drehen Sie den Deckel dazu etwa 1/6 Umdrehung im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Deckel dann nach oben vom Gerät.*

WARNUNG: *Die mitgelieferten Schneidemesser sind sehr scharf.* ***Greifen Sie nicht auf die Messer!***

3. *Ziehen Sie das verwendete Zubehör nach oben aus dem Arbeitsbehälter.*

4. *Nehmen Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel ab. Drehen Sie den Arbeitsbehälter dazu etwa 1/6 Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Arbeitsbehälter dann nach oben vom Motorsockel herunter.*

5. *Leeren Sie eventuell noch enthaltene Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff oder einer Gummizunge aus. Kratzen Sie dabei nicht im Arbeitsbehälter, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.*

6. *Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile und Zubehör in warmer Spülmittellösung mit*

einer Spülbürste aus Kunststoff oder einem weichen Schwamm. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste am Zubehör oder im Arbeitsbehälter können Sie für ca. 10 Minuten in handwarmer Spülmittellösung einweichen und dann mit einer Spülbürste aus Kunststoff oder einem weichen Schwamm entfernen. Alternativ können Sie die abnehmbaren Bauteile auch im oberen Fach Ihrer Geschirrspülmaschine reinigen.

Intensiv gefärbte Nahrungsmittel (Beispiel: Karotten, Paprika) können eventuell Verfärbungen auf den Kunststoffteilen verursachen. Dadurch wird die Funktion des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt. Eventuell lassen sich die Verfärbungen beseitigen, wenn Sie die betroffenen Stellen vor der Reinigung mit etwas Speiseöl abreiben.

7. *Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.*

8. *Trocknen Sie den Motorsockel und alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach noch einige Minuten an der Luft trocknen. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Bauteile dabei für kleine Kinder unzugänglich sind.*

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile und dem Zubehör.

Das Netzkabel können Sie locker um die Kabelaufwicklung am Boden des Motorsockels wickeln. Das Universal-Hackmesser bewahren Sie am besten immer im Arbeitsbehälter mit aufgesetztem Deckel auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, die frei stehenden Klingen versehentlich zu berühren. Achten Sie auch darauf, dass niemand die Schneiden der Schneide- und Raspelscheibe oder dem Universal-Hackmesser unbeabsichtigt berühren kann.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.
Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Rezeptideen

Schneller Pizzateig

Zutaten:

2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
1 Paket Trockenhefe
1 Esslöffel Zucker
3/4 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Speiseöl
3/4 Tasse (ca.180 ml) heißes Wasser

Zubereitung:
Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Kunststoffmesser arbeiten" Punkt 1 bis 5 vor. Füllen Sie das Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ‚Pulse' Intervallschalter. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte auf ‚ON' eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 1/2 bis 1 Minute laufen. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit der Teigs. Ist der Teig noch klebrig schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.

Nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und kneten ihn auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backblechs aus. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).

Belegen Sie den Pizzateig nach belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben sie in den vorgeheizten Backofen. Bei 220 Grad backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab - je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

Grundrezept für helles Brot

Zutaten:

3,5 Tassen (ca. 420 Gramm) Mehl
3 Esslöffel weiche Butter
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Paket Trockenhefe
1/4 Tasse (ca. 60 ml) warmes Wasser
2/3 Tasse (ca. 160 ml) warmes Wasser

Zubereitung:
Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Kunststoffmesser arbeiten" Punkt 1 bis 5 vor. Füllen Sie das Mehl, Butter, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den 'Pulse' Intervallschalter.

Vermengen Sie die Trockenbackhefe mit der 1/4 Tasse heißem Wasser in einem extra Behälter und lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch, zusammen mit dem restlichen Wasser, langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte auf 'ON' eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.

Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel von dem Arbeitsbehälter. Mit einem Kunststoffschaber kratzen Sie den Teig von den Wänden des Arbeitsbehälters und platzieren ihn auf dem Boden des Arbeitsbehälters. Verriegeln Sie den Deckel erneut und schalten Sie das Gerät für eine weitere Minute ein.

Nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie ihn zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Wenden Sie die Teigkugel einmal und lassen Sie ihn erneut für 15 Minuten ruhen.

Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5 cm aufgehen.

Bei 190 Grad backen Sie den Brotteig für ca. 35 bis 40 Minuten oder bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

Grundrezept für einen harten Tortenboden

Zutaten:

1	Tasse (ca. 120 Gramm) Mehl
1/2	Teelöffel Salz
1/4	Tasse (ca. 55 Gramm) Palmin Soft
1	Esslöffel Butter oder Margarine
3	Esslöffel kaltes Wasser

Zubereitung:
Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem Kunststoffmesser arbeiten" Punkt 1 bis 5 vor. Geben Sie das Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten auf 'ON' für ca. 15 Sekunden.

Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie das Wasser zum Teig. Das Gerät sollte dabei eingeschaltet sein. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis

der Teig eine Kugel formt, max. allerdings 20 Sekunden. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät, entfernen Sie das Kunststoffmesser vom Teig und formen den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie ihn flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230 Grad für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

Anregungen und Ideen - Universal-Hackmesser

Nahrungsmittel	Maß	Zubereitung
Babynahrung	bis zu 4 Tassen	Nehmen Sie bis zu 4 Tassen gekochtes Gemüse und Fleisch und geben es mit 1/2 Tasse Brühe in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange auf ‚ON' eingeschaltet bis der Brei die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Paniermehl	bis zu 10 Scheiben	Vierteln Sie frisches oder getrocknete Brotscheiben und geben Sie diese in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange auf ‚ON' eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben.
Kekskrümel (z.B.für Tortenböden)	bis zu 5 Tassen	Brechen Sie größere Kekse in kleinere Stücke. Sie können Butterkekse, Löffelbiskuit, Schokolade oder Vanillewaffeln verarbeiten. Lassen Sie das Gerät so lange auf ‚ON' eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben.
zerkleinerte Preiselbeeren	3 Tassen	Zerkleinern Sie die Preiselbeeren mit der ‚Pulse' Funktion bis sie die gewünschte Größe haben. Sie können Zucker dazugeben, wenn Sie z. B. die Preiselbeeren zu einem Relish weiterverarbeiten wollen.
zerkleinerte Eier	bis zu 3 Tassen	Schälen Sie die Eier (hart oder medium gekocht) und betätigen Sie die ‚Pulse' Funktion ca. 4-5 mal. Sollten die Eier noch nicht fein genug sein betätigen Sie die ‚Pulse' Taste erneut.
gehackter Knoblauch	bis zu 5 Tassen	Geben Sie die geschälten Knoblauchzehen in den Füllschacht während der Motor läuft.
zerkleinertes Fleisch (roh oder gekocht)	bis zu 2 Tassen	Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm große Stücke und verarbeiten Sie das Fleisch mit der ‚Pulse' Funktion.
zerkleinerte Pilze	bis zu 20 Stück	Halbieren Sie die großen Pilze und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange auf ‚ON' eingeschaltet bis die Pilze die gewünschte Größe erreicht haben.
Nüsse hacken	2 Tassen	Geben Sie die Nüsse in den Arbeitsbehälter und schalten Sie das Gerät auf ‚ON' bis die Nüsse fein gehackt sind.
zerkleinerte Zwiebeln	bis zu 3 vollen Tassen	Vierteln Sie die Zwiebeln und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Zerhacken Sie sie mit der ‚Pulse' Funktion bis die Zwiebeln grob geschnitten sind. Bei grünen Zwiebeln schneiden Sie diese in 2,5 cm große Stücke. Sie können den Arbeitsbehälter mit bis zu 3 Tassen füllen.
Parmesan oder anderer harter Käse	bis zu 1,5 Tassen	Der Käse sollte Raumtemperatur haben. Schneiden Sie den Käse in 2,5 cm große Stücke. Mit der ‚ON' Funktion zerkleinern Sie den Käse auf die gewünschte Größe.
zerkleinerte Petersilie (oder andere Kräuter)	bis zu 2 Tassen	Geben Sie die Petersilie oder frischen Kräuter in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie sie ca. 10-15 Sekunden bis sie die gewünschte Größe haben.

Nahrungsmittel	Maß	Zubereitung
gehackte grüne Paprika	bis zu 1 Paprika	Entfernen Sie den Stiel und die Kerne und schneiden Sie die Paprika in 2,5 cm große Stücke. Zerkleinern Sie die Paprika mit der ‚Pulse' Funktion bis sie die gewünschte Größe hat.
Suppen, Pürree oder Aufgeschlagenes	2 Tassen	Nehmen Sie bis zu 2 Tassen heiße (nicht kochende) Gemüsesuppe, Gemüse zum Pürrieren oder Lebensmittel die Sie cremig Aufschlagen wollen. Lassen Sie das Gerät so lange auf ‚ON' eingeschaltet bis die Nahrung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Kürbismus oder Süßkartoffelmus	bis zu 5 Tassen	Nehmen Sie den gekochten, in 2,5 cm große Stücke geschnittenen, Kürbis (oder die Süßkartoffeln) und verarbeiten Sie in mit der ‚ON' Funktion zu Mus.
Erdbeerpürree	2 Tassen	Entstrunken und halbieren Sie die Erdbeeren. Verarbeiten Sie die Erdbeeren mit der ‚ON' Funktion bis sie die gewünschte Größe haben.
zerkleinerte Tomaten	4 mittelgroße	Vierteln Sie die Tomaten und zerkleinern Sie die Tomaten mit der ‚Pulse' Funktion bis sie die gewünschte Größe haben.

Anregungen und Ideen - Raspelscheibe

Nahrungsmittel	Zubereitung
Kohl/Krautsalat	Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Benutzen Sie die feinere Raspelscheibe. Schalten Sie das Gerät auf ‚ON', geben Sie die Kohlstücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Karotten	Schieben Sie die Karotten ohne Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Käse	Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung gut gekühlt sein. Schalten Sie das Gerät auf ‚ON', geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Mozzarella Käse	Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung ca. 30 Minuten im Gefrierfach angefroren worden sein. Schalten Sie das Gerät auf ‚ON', geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Kartoffeln	Schneiden Sie die Kartoffeln in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Zucchini	Schneiden Sie die Zucchini in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Äpfel	Schneiden Sie die Äpfel in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Äpfel unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Kohl	Für grob gehobelten Kohl nehmen Sie die Schneidescheibe. Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Schieben Sie den Kohl unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.

Anregungen und Ideen - Schneidescheibe

Nahrungsmittel	Zubereitung
Karotten	Schneiden Sie die Karotten länglich so das sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Karotten mit dem dicken Ende voran unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Sellerie	Entfernen Sie die Enden, schneiden Sie den Sellerie der Länge nach 2 mal und schieben Sie die Selleriestangen unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu. Das beste Resultat erzielen Sie, wenn Sie viele Selleriestangen nebeneinander in den Füllschacht einführen.
Gurke	Schneiden Sie die Gurke 1 mal länglich durch, sollte sie nicht in den Füllschacht passen. Schieben Sie die Gurke unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Pilze	Legen Sie die Pilze (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschacht bevor Sie das Geräte einschalten. Schieben Sie die Pilze unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Nüsse	Für grob gehackte Nüsse füllen Sie die Nüsse in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein.
Zwiebeln	Vierteln Sie die Zwiebeln und legen Sie sie aufrecht in den Füllschacht bevor Sie das Gerät einschalten. Sie erhalten mit der Schneidescheibe grob geschnittene Zwiebelstücke. Schieben Sie die Zwiebeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Pfirsiche/Nektarinen	Vierteln Sie die Früchte, entfernen Sie den Stein und legen Sie sie aufrecht in den Füllschacht bevor Sie das Gerät einschalten. Schieben Sie die Früchte unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Paprika	Halbieren Sie die Paprika und entfernen Sie den Stiel und die Kerne (bei Bedarf können Sie die Paprika auch feiner vorschneiden. Dies hängt ganz von Ihrem gewünschten Schneideresultat ab). Schieben Sie die Paprika unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Salami	Schneiden Sie die Salami länglich einmal durch und entfernen Sie ungenießbare Haut. Schneiden Sie 2 Stücke Salami zeitgleich. Schieben Sie die Salami unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Kartoffeln	Schälen Sie die Kartoffeln bei Bedarf. Füllen Sie die Kartoffeln in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Erdbeeren	Entstrunken und halbieren Sie die Erdbeeren. Füllen Sie die Erdbeeren (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschacht und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Erdbeeren unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Tomaten	Nehmen SIe kleine Tomaten, wenn Sie kleine Scheiben haben möchten. Wenn Sie große Tomaten nehmen müssen Sie diese gegebenenfalls halbieren oder vierteln. Schieben Sie die Tomaten unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Weiße Rübchen	Schälen Sie die Rübchen und schieben Sie die Rübchen unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Zucchini	Schneiden Sie die Enden von der Zucchini ab und halbieren Sie gegebenenfalls. Schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.

Anregungen und Ideen - Kunststoffmesser

Nahrungsmittel	Zubereitung
Eier	Nehmen Sie 5 Eier und rühren Sie diese für 2 Minuten mit dem Kunststoffmesser.
	Weitere Rezepte finden Sie ab Seite 18 in der Bedienungsanleitung.

Bitte beachten:
Bereiten Sie die Nahrungsmittel vor wie ab Seite 11 beschrieben.

WARNUNG: Niemals das Gerät ohne den Stopfer betreiben. Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Saft aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten. Vergessen Sie nicht den Stopfer aus dem Füllschacht zu nehmen, wenn Sie Nahrungsmittel über den Füllschacht nachschieben wollen.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll befüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch!